SPECIFICATIONS PRODUIT

1. IDENTIFICATION PRODUIT

N°(s) article Producteur	APROTBOEUF	**N°(s) article client**			
Marque(s)	DECOSTER FOOD				
Dénomination de vente commerciale	ROTI DE BŒUF - ROSBIF PRECUIT				
Dénomination de vente légale	ROTI DE BŒUF - ROSBIF PRECUIT				
Dénomination additionnelle					
Poids ou volume déclaré	variable	**en ☒ g / ☐ ml**	**☐ avec "e" / ☒ sans "e"**		
Produit avec liquide de couverture	**non**	**Oui ☐ / Non ☒**	**Poids net égoutté**	**g**	
Vendu par poids variable	☒ Oui / ☐ Non		**Par pièce - Nombre :**		
Teneur en alcool – Vol. alcool % =	/				
Code(s) EAN	95425002901694				
Code Intrastat	1602 5010				

2. IDENTITE DU FABRICANT / CONDITIONNEUR / FOURNISSEUR

2.1 PRODUCTION & CONDITIONNEMENT		**LIEU(X) DE FABRICATION**	**LIEU(X) DE CONDITIONNEMENT,** si différent du lieu de fabrication
Nombre de lieux de fabrication et de conditionnement (section 2.1. ci-dessous à copier si plusieurs lieux)		1	
Nom		DECOSTER FOOD SPRL	
Adresse		Chaussée de Jette 394	
		B- 1081 Bruxelles	
Tél. & Fax		02 425 04 80	
Eventuellement n° agrément / enregistrement		B 962	
Certification du produit BRC et/ou IFS	**Oui / Non**	non	
	Type de certificat(s)		
	Organisme de certification		
	Valable jusqu'au (date)		
Certification du système ISO et/ou HACCP	**Oui / Non**	Non , mais HACCP appliquée	
	Type de certificat(s)		
	Organisme de certification		
	Valable jusqu'au (date)		

2.2 FOURNISSEUR

	Entreprise	**Personnes de contact**	**Commercial**	**Qualité**
Nom	**Decoster Food sprl**	**Nom**	Servais Christophe	Radermacher Birgit
Adresse	**Chaussée de Jette 394 B – 1081 Bruxelles**	**Fonction**	Responsable Commercial	Responsable qualité
Tél	**0032 2 425 04 80**	**Tél / GSM / Fax**	0032 495 30 68 54	0032 495 23 17 26
Fax	**0032 2 420 37 82**	**e-mail**	Servais.christophe@gmail.com	birgit.radermacher@lauraham.be

2.3 RESPONSABLE PRODUIT SUR L'ÉTIQUETTE

SPECIFICATIONS PRODUIT

Nom	Decoster Food SPRL
Adresse	**Chaussée de Jette 394 B – 1081 Bruxelles Belgique**

2.4 EMERGENCY CONTACT LIÉ À LA SÉCURITE ALIMENTAIRE		
	FOURNISSEUR	**CLIENT**
Tél 24/24h –7/7j	**Birgit Radermacher** **0032 495 23 17 26** **Christophe Servais** **0032 495 30 68 54**	
E-mail	**birgit.radermacher@lauraham.be** **servais.christophe@gmail.com**	
www.Contact-on-duty.com	**Oui/Non**	**Oui/non**

SPECIFICATIONS PRODUIT

3. COMPOSITION DU PRODUIT

3.1 COMPOSITION DU PRODUIT

MATIÈRE PREMIÈRE / INGRÉDIENT / ADDITIF (NUMÉRO "E")	LE CAS ÉCHÉANT LA COMPOSITION D'INGRÉDIENTS COMPOSÉS	PAYS / RÉGION D'ORIGINE	% DANS LA RECETTE	% DANS LE PRODUIT FINAL (si différent du % lors mise en œuvre)	REMARQUES (indication de reconstitution, carry over additifs / aides auxiliaires technologiques,etc.)	ANNEXES N°
Viande de Boeuf						
eau						
NaCl						
Protéines de viande						
Stabilisant E451i						
Conservateur E262						
Antioxydant E301						
Arôme naturel de poivre						
			100%	100%		

SPECIFICATIONS PRODUIT

3.2 LISTE DES INGRÉDIENTS DANS TOUTES LES LANGUES DE L'ÉTIQUETTE (déclaration d'après Directive 2000/13/CE)
Viande de boeuf, eau, sel, protéines de viande, stabilisant : E451i, conservateur (E262), antioxydant (E301), arôme naturel de poivre. Rundvlees, water, zout, vleeseiwit, stabilisator E451i, conserveermiddel (E262), antioxidant (E301), natuurlijk peper aroma.

3.3 MENTIONS SUPPLLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE	**OUI / NON ?**
"conditionné sous atmosphère protectrice"	non
"avec édulcorant(s)"; mention à proximité de la dénomination de vente légale	non
"avec sucre(s) et édulcorant(s)"; mention à proximité de la dénomination de vente légale	non
"contient une source de phénylalanine"	non
"une consommation excessive peut avoir un effet laxatif"	non

3.4 AUTRES MENTIONS OBLIGATOIRES SUR L'ÉTIQUETTE (p.ex. % cacao, % alcool, ...)
/

3.5 OGM ET INGRÉDIENTS ISSUS D'OGM (d'après les Règlements (CE) n°s 1829/2003 & 1830/2003)		
LE PRODUCTEUR GARANTIT QUE LE PRODUIT NE CONTIENT PAS D'INGRÉDIENTS SOUMIS À L'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE PRÉVU PAR LE RÈGLEMENT (CE) 1830/2003	**OUI / NON ?**	oui
SI NON, LES OGM CONCERNÉS OU INGRÉDIENT(S) D'OGM SONT	**ISSU(S) DES OGM**	

4. LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

4.1 OBLIGATION D'ÉTIQUETER LES INGRÉDIENTS ET LEURS DÉRIVÉS (d'après la Directive 2000/13/CE)

Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	**Présent comme ingrédient OUI / NON**	**Si présent(s), le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans la liste des ingrédients (3.2) est le suivant**	**Présent(s) suite à une contamination possible mais involontaire OUI/ NON / N.D.[1]**
Céréales contenant du gluten[2]	Non		oui
Crustacés	Non		
Œufs	Non		
Poissons	Non		
Arachides	Non		

[1] N.D. = Non Disponible
[2] blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut

SPECIFICATIONS PRODUIT

Soja	Non		
Lait (exclusif lactose	Non		Oui
Lactose	Non		oui
Fruits à coques [3]	Non		
Céleri	Non		
Moutarde	Non		
Graines de sésame	Non		
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO_2	Non		
Lupin	Non		
Mollusques	Non		

4.2 AUTRES INGRÉDIENTS ET LEURS DÉRIVÉS			
Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	**Présent comme ingrédient OUI / NON**	**Si présent(s), indiquer ici le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans la préparation (3.1)**	**Présent(s) suite à une contamination croisée possible mais involontaire OUI/ NON / N.D.**
Bœuf	Oui	Viande de boeuf	
Porc	Non		
Poulet	Non		
Maïs	Non		
Cacao	Non		
Levures	Non		
Légumineuses	Non		
Cannelle	Non		
Vanilline	Non		
Coriandre	Non		
Ombellifères (Umbelliferae)[4]	Non		
Glutamates ajoutés (E620 jusqu'au E625)	Non		
Guanylates & inosinates ajoutés (E626 jusqu'au 633)	Non		
Benzoates et p-hydroxy-benzoates (210 jusqu'au E219)	non		
Colorants azo (E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129, 151, 154, 155)	Non		
Tartrazine (E102)	Non		
Aspartame (E951)	Non		
Cyclamates (E952)	Non		
Saccharine & sels (E954)	Non		
Gallates (E310 à E312)	Non		
BHA ou BHT (E320 et E321)	Non		
Fructose	Non		
Saccharose	Non		

[3] amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia
[4] comme e.a. anis, aneth, carvi, cerfeuil, coriandre, cumin, livèche, myrrhe, persil, céleri, fenouil, carottes et autres

SPECIFICATIONS PRODUIT

5. INGREDIENTS SOUMIS À IONISATION		
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation	**OUI / NON ?**	oui
SI NON, ingrédient(s) ionisé(s) concerné(s)		

SPECIFICATIONS PRODUIT

6. VALEURS NUTRITIVES (selon la Directive 90/496/CEE)

PAR 100 g ou ml, comme déclarées	☐ g ou ☐ ml	ET EVENTUELLEMENT PAR PORTION	Taille de la portion de	en ☐ g ou ☐ ml

6.1 VALEURS NUTRITIVES	unités	Produit tel que vendu			Dans le produit préparé (voir point 9), (optionnel)		
		en moyenne par **100 g/ml**	en moyenne par **portion** (optionnel)	par **analyse** (A) ou **calcul** (B)	en moyenne par **100 g/ml**	en moyenne par **portion** (optionnel)	par **analyse** (A) ou **calcul** (B)
Valeurs énergétiques	en kcal	135		☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
	en kJ	566		☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
Protéines	en gramme	29.7		☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
Glucides :	en gramme			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont **sucres** (optionnel)	g	0.0		☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont **amidon** (optionnel)	g	0.0		☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont **polyols** (optionnel)	g			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
Lipides	en gramme	1.8		☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont **saturés** (optionnel)	g	0.9		☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont **mono-insaturés** (optionnel)	g	0.5		☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont **poly-insaturés** (optionnel)	g	0.2		☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont **trans** (optionnel)	g			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont **acides gras Ω-3** (optionnel)	g			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont **acides gras Ω-6** (optionnel)	g			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont **cholestérol** (optionnel)	mg			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
Fibres alimentaires (optionnel)	en gramme			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
Sodium (optionnel)	en gramme	0.203		☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
Sel (optionnel – calculé comme sodium x 2,5)	en gramme			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B

6.2 VITAMINES & MINÉRAUX	AJR selon la Directive 90/496/ CEE	Produit tel que vendu					Dans le produit préparé (voir point 9), (optionnel)				
VITAMINES (optionnel, sauf si elles font l'objet d'une allégation)		en moyenne **par 100 g/ml**	**% AJR**	en moyenne **par portion** (optionnel)	**% AJR**	par **analyse** (A) ou **calcul** (B)	en moyenne **par 100 g/ml**	**% AJR**	en moyenne **par portion** (optionnel)	**% AJR**	par **analyse** (A) ou **calcul** (B)
Vitamine A (rétinol) (µg)	800 µg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine B1 (thiamine) (mg)	1,4 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine B2 (riboflavine) (mg)	1,6 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B

SPECIFICATIONS PRODUIT

Vitamine B3 (niacine) (mg)	18 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine B5 (acide pantothénique) (mg)	6 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine B6 (pyridoxine) (mg)	2 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine B12 (cyanocobalamine) (µg)	1 µg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine C (acide L-ascorbique) (mg)	60 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine D (calciférol) (µg)	5 µg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine E (comme alfa-tocophérol) (mg)	10 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine H (biotine) (mg)	0,15 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine K (phytoménadione) (µg)	45 µg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine M (acide folique) (µg)	200 µg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
MINÉRAUX (optionnel, sauf s'ils font l'objet d'une allégation)											
Calcium (mg)	800 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Phosphore (mg)	800 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Fer (mg)	14 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Magnésium (mg)	300 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Zinc (mg)	14 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Iode (µg)	150 µg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B

SPECIFICATIONS PRODUIT

6.3 PRODUITS SOUMIS À UNE NOTIFICATION en raison de l'ajout de nutriments (AR. 3 mars 1992)	NUMÉRO DE NOTIFICATION	

7. CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES

7.1 DUREE DE CONSERVATION (DC)	UNITÉS	MINIMUM	OPTIMALE	MAXIMUM
DC après production (conditionnement)	Jours		**42**	**42**
DC après livraison	Jours		**41**	**41**
Température à la livraison	°C	**0**	**2**	**4**
Température de conservation	° C	**0**	**2**	**4**
Humidité relative lors de la conservation	% HR	**Na**	**Na**	**na**
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz et leur proportion			
Durée de conservation après ouverture	Jours			
Conditions de conservation après ouverture	À conserver au frigo à l'abri de la lumière			

7.2 ANALYSE LIBÉRATOIRE	☐ oui / ☐ non
Si OUI, critère	

7.3 INDICATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION			
Mention de la date de péremption	☐ "date de durabilité minimale = "à consommer de préférence avant fin ou avant le" ou ☒ "date limite de consommation = "à consommer jusqu'au		
Mention de la date de péremption j.m.a.	☒ jour / ☒ mois / ☒ année	**Exemple :**	08/09/11
Mention de la date de péremption	☐ chaque portion / ☒ l'unité de vente / ☐ suremballage		
Manière de l'indiquer	☐ jet encre ☒ étiquette ☐ laser ☐ autre étiquette thermotransfert		
Echantillon de référence conservé	☐ oui / ☒ non	**Fréquence d'échantillonnage**	

7.3 INDICATION DU NUMÉRO DU LOT			
Mention du lot	☐ date de péremption (minimum jour & mois)		
	☒ autre manière	**Exemple :**	08/08/11
Indication du lot sur	☐ chaque portion / ☒ l'unité de vente / ☐ suremballage		
Manière de l'indiquer	☐ jet encre ☒ étiquette ☐ laser ☐ autre étiquette thermotransfert		

8. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

8.1 CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES (le cas échéant après préparation (voir point 9))	
Aspect visuel	**Typique viande de boeuf cuit**
Goût	**Bœuf rôti cuit**
Odeur	**Typique rôti cuit**
Texture	**Fibre viande de boeuf**
Couleur	**Gris-rouge**

SPECIFICATIONS PRODUIT

Autres caractéristiques éventuelles	/
Evolution pendant la période de conservation	**Exposé à la lumière, le produit peut être sujet à décoloration**

8.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

DIMENSIONS (e.a. longueur, épaisseur, diamètre, calibre, nombre de pièces, poids par pièce, granulométrie)
28cm long*16 cm large*10cm haut, 2.8 kg en moyenne

8.3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES À LA LIVRAISON (remplir uniquement les paramètres importants)

PARAMÈTRES	MINIMUM	VALEUR STANDARD	MAXIMUM	MÉTHODE DE CONTRÔLE
Comme par exemples				
Activité de l'eau (a_w)				
pH				
Taux d'humidité				
Quantité de matière sèche				
Taux de matières grasses				
Taux de protéines				
Brix				
Densité				
Autres caractéristiques ?				

8.4 CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (remplir uniquement les micro-organismes importants)

MICRO-ORGANISMES	EX USINE		FIN DE LA CONSERVATION		
	VALEUR STANDARD	VALEUR MAX. OU MIN.	VALEUR STANDARD	VALEUR MAX. OU MIN.	MÉTHODE DE RÉFÉRENCE
Comme par exemples					
Germes aérobies mésophiles	<1000/g			Max 10exp6	
Lactobacilles					
Enterobacteriaceae					
Coliformes	<10/g	<100/g			
Coliformes fécaux					
Staphylococcus aureus	<100/g	<1000/g			
Streptocoques fécaux					
Salmonelles spp.	absent en 25g				
Listeria monocytogenes	absent en 25g			<100/g	
Anaérobies sulfito-réducteurs					
Levures					
Moisissures					
Autres micro-organismes ?					
Clostridium perfringens					
Enterobacteriaceae pdts cuits					

9. MODE D'EMPLOI / MODE DE PREPARATION

a consommer tel quel ou rechauffer en bain marie ou en sauce pendant 20 minutes

SPECIFICATIONS PRODUIT

10.DECLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.

Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.

11 MISES À JOUR & ANNEXES

Etabli par (nom)	Birgit Radermacher	**Date**	27/09/2012	**Version**	**1.1**
Mis à jour par (nom)		**Date**		**Version**	

NOMBRE D'ANNEXES :